

Грибной крем-суп

Вам понадобится

Картофель	1 кг
Шампиньоны	300 г
Лук репчатый	180 г
Сливки 20%	200 мл
Сливочное масло	20 г
Соль	4 г

Приготовление

- 1 Лук нарезать мелкими кубиками. Грибы слегка очистить и нарезать на пластины. Картофель очистить и нарезать крупными кубиками.
- 2 Кастрюлю с картофелем варят на слабом огне до закипания, затем посолить и варить еще 15 минут.
- 3 На растопленном сливочном масле пожарить грибы, добавить к ним лук. Жареные грибы переложить в кастрюлю к картофелю и все вместе проварить еще 5 минут. Затем все овощи достать шумовкой, переложить в стакан блендера и взбить. Для регулирования густоты можно добавить бульон.
- 4 Почти готовый крем-суп снова переложить в кастрюлю, добавить к нему сливки и довести до кипения.